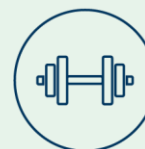




**Atoll**  
Achensee



# Zwetschkencrumble

Vorbereitungszeit: ca. 10 Minuten

Zubereitungszeit: ca. 45 Minuten

## Zutaten:

- 750 g Zwetschken
- 1 – 2 EL Honig, 1 – 2 TL Zimt
- 1 – 2 EL Zitronensaft
- 75 g Haferflocken
- 25 g gemahlene Nüsse
- 75 g Mehl
- 90 g Butter
- 60 g Zucker, 1 Pkg. Vanillezucker

## Zubereitung

1. Die Zwetschken waschen, halbieren und entkernen. Die Hälften nun in einer Schüssel mit dem Honig, 1 – 2 TL Zimt und Zitronensaft vermischen.
2. Danach die Hälften in eine eingefettete Auflaufform geben und beiseitestellen.
3. Nun werden Haferflocken, Zucker, Mehl und die Nüsse in einer Schüssel gründlich vermischt. Im Anschluss die Butter unter die trockene Masse kneten bis feine Klümpchen entstehen (nicht zu lange kneten).
4. Die Buttermischung wird nun gleichmäßig auf den bereits vorbereiteten Zwetschken verteilt.
5. Die Masse für circa 35 – 40 Minuten auf 180° Heißluft goldbraun backen und am besten noch warm genießen.
6. Unser Tipp: Zu diesem süßen Genuss passt ganz wunderbar eine Kugel Vanilleeis mit einem Kleks Sahne.